na 8 velkých nebo 12 středních kusů:
150 g vzešlého pšeničného kvasu z LM (připravíme si cca 8 hodin až noc předem smícháním 50 g LM z lednice s 50 g vlažné vody a 50 g hladké mouky)
170 g vlažného mléka
40 g moučkového cukru
350 g hladké mouky (část lze nahradit hladkou špadovou moukou) a další na rozvalování
4 g soli
25 g rozpuštěného másla

na vrstvení:
180 g změklého másla

na potření:
rozšlehané vejce s polévkovou lžící vody

Na těsto použijeme ruční hnětač, domácí pekárnu nebo robota.
Do mísy vložíme předem připravený kvas, přidáme mléko a promíchané sypké suroviny. Necháme nejméně 10 minut propracovat. Rozpuštěné máslo přidáváme až koncem hnětení.

Těsto zakryjeme proti osychání a necháme vykynout v teple na jedenapůlnásobek objemu (asi 1 až 3 hodiny). Mezitím si necháme při pokojové teplotě změknout máslo na vrstvení. Těsto po nakynutí rozdělíme na 10 částí, ručně propracujeme, utáhneme je do bochánků a necháme na pracovní desce (válu) zakryté půl hodinky odpočinout. Pak postupně vyvalujeme přibližně do tvaru čtverce (všechny se snažíme do stejné velikosti). Potřeme vždy devítinou změklého másla (vrchní vrstvu už nemažeme) a vrstvíme na sebe. Zabalíme do potravinářské fólie a odložíme na 2 hodiny do chladničky. Po vychlazení rozválíme asi na 1 cm tloušťku a přeložíme na třetiny. Opět zabalíme do fólie a vložíme na půl hodiny do mrazáku nebo na další dvě hodiny do lednice. Po dalším zchlazení rozválíme na obdélník cca půl centimetru silný a rozkrájíme kolečkem na pizzu na 8 až 12 dlouhých trojúhelníků. Také můžeme ještě přeložit do přibližně Nejkratší stranu trojúhelníku kousek nařízneme a stočíme popotahováním za cípek. Klademe s dostatečným odstupem na plech s pečícím papírem cípkem dolů. Necháme překryté igelitem nebo druhým plechem dostatečně nakynout 1 až 3 hodiny. Potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme asi 20 minut při 200 °C na spodní horní ohřev nebo 180 °C na horkovzduch.

Mám v plánu vyzkoušet plnit štráfky čokolády.

Vzhledem k časové náročnosti chci také vyzkoušet před finálním kynutím dát smotané croissanty zmrazit. Prý se mají nechat rozmrznout přes noc v lednici a pak nechat dokynout a upéct.