Pour 8 croissants
¼ oz (7 g) de levure fraîche ou 1 et ¼ cuillère à thé (4 g) de levure active sèche-(environ ½ sachet)
3 cuillères à table (45 ml) d'eau tiède (moins de 100 ° F/38 ° C)
1 cuillère à thé (4,5 g) de sucre
1 et 3/4 tasses (250 g) de farine
2 cuillères à thé (9 g) de sucre
1 et ½ cuillères à thé (9 g) de sel
½ tasse (125 ml) de lait
2 cuillères à table (30 ml) d'huile neutre (tournesol, canola)
½ tasse (120 g) de beurre non salé à température ambiante
1 oeuf, pour la dorure

Mélanger la levure, l'eau chaude, et la cuillère à thé de sucre dans un petit bol.
Réserver le temps que la préparation mousse un peu.

Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il soit tiède, puis y dissoudre le sel et le sucre restant.
Placer la farine dans le bol du batteur sur socle, muni du crochet.
Ajouter l'huile, le mélange de levure, et le mélange de lait.
Mélanger tous les ingrédients, jusqu'à ce que toute la farine est incorporée

Pétrir la pâte 5 minutes, jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène.
Placer la pâte dans un saladier, et couvrir de film alimentaire.
Laissez lever 3 heures à température ambiante, ou jusqu'à la préparation ait triplé de volume.

Pliage :
Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné, en un grand rectangle de 14 po x 8 po (35 cm x 20 cm).
Étendre le beurre sur les 2/3 de la pâte et replier en 3 (La partie non beurrée sur le milieu, puis le dernier 1/3 par dessus).
Réfrigérer 30 minutes.

Tourner la pâte d'un 1/4 de tour et abaisser de nouveau.
La replier en 3 et réfrigérer de nouveau 30 minutes.
Renouveler l'opération 3 fois.
Après le tour final, réfrigérer la pâte, enveloppée de film alimentaire, 5 heures ou toute la nuit.

Façonnage :
Sur le plan de travail fariné, abaisser la pâte en un rectangle de 15 po x 6 po (38 cm x 15 cm).
À l'aide d'une roulette à pizza, tailler des triangles de 3 po (7,5 cm) de base.
Déposer des barres de chocolat sur la base, si vous faites des croissants au chocolat, puis enrouler la pâte en l'étirant.

Poser les croissants à 2 po (5 cm) de distance les uns des autres sur les plaques à cuisson, tapissées de papier parchemin.
Couvrez-les de film alimentaire et laisser lever pendant 1 heure dans un endroit chaud (72 F/22 C) ou jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume.

La cuisson :
Préchauffer le four à 475 F (240 C).
Mélanger l'oeuf avec une cuillère à café d'eau, puis badigeonner les croissants au pinceau.
Cuire les croissants au four pendant 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré.
Sortir les croissants du four et les placer sur une grille.
Laisser refroidir 10 minutes avant de servir.